

# BISCOITO ENROLADINHO COM GELEIA

## INGREDIENTES

3 copos de farinha  
1/2 colher (sopa) de fermento  
1/2 colher (sopa) de sal  
1 copo de manteiga sem sal  
1 copo de açúcar  
1 ovo  
1 colher (sopa) de raspas de laranja  
2/3 copo de geleia  
açúcar para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Misturar em um tigela grande a farinha, fermento e sal  
Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura homogênea  
Em seguida, adicione o ovo e as raspas de laranja  
Adicione na batedeira a mistura de farinha e continue batendo  
Envolve a massa em um plástico e leve para a geladeira por uma hora  
Após este tempo, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada até formar um retângulo (apare as sobras se necessário)  
Aplique a geleia sobre a massa, para facilitar, aqueça um pouco a geleia  
Enrole a massa para formar o rocambole  
Corte os enroladinhos em disquinhos de menos de 1 cm e posicione em uma forma untada  
Assar por aproximadamente 12 minutos em forno preaquecido a 160

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12245-biscoito-enroladinho-com-geleia.html>